

## **Buffet - Mahlzeit 1**

### **Kalte Küche**

Rustikales Wurstbrett mit Kren und saurem Gemüse  
Würziger Schinken-Käse-Salat mit Eisberg  
Caprese Igel Basilikum, Oliven und Balsamico  
Griechischer Salat mit Zwiebeln,  
Schafskäse und Peperoni  
Brotvariationen mit Butterkreationen

\*\*\*

### **Warme Küche**

Pikantes Hackkuchlein  
auf jungem Rahmgemüse und Kräuterdrillingen  
Babypenne - Auflauf mit Spargel und Zuckerschoten  
Hähnchengeschnetzeltes mit Bohnen im  
Schinkenmantel  
dazu Kräuterreis  
Klare Rinderbrühe mit Julienne vom Wurzelgemüse

\*\*\*

### **Für süße Mäuler hinterher**

Verzauberte Birne trifft Cookies und Cream  
Käsevariation mit Trauben  
Tiramisu nach Art des Hauses

Preis pro Person 35,50 €

## **Buffet - Mahlzeit 2**

### **Kalte Küche**

Grüner gemischter Salat  
mit gerösteten Pinienkernen und Holunderviniagrette  
Schwäbischer Kartoffelsalat ohne Mayonnaise  
Schinken- und Wurstkreation von Fleischerei Düring  
an saurem Gemüse  
Couscous – Salat bunt und herzhaft  
Brotvariation mit Butterkreationen

\*\*\*

### **Warme Küche**

Zitronen-Lachs- Pasta mit frischem Parmesan  
Wildgulasch an Blaukraut und hausgemachten  
Semmelknödel  
Rahmsüppchen vom Wurzelgemüse mit Kräutern  
Putenschnitzel mit einer Pilzrahmsauce und  
aromatisiertem Reis

\*\*\*

### **Für süße Mäuler hinterher**

Mousse au Chocolate auf Schattenmorellen  
Käsevariation mit Trauben  
Joghurtcreme auf Fruchtspiegel

Preis pro Person 35,50 €

## **Buffet - Mahlzeit 3**

### **1. Mahlgang**

Gemüserahmsuppe *Januar bis März*

Bärlauchsuppe *April bis Mai*

Spargelcremesuppe *Juni bis Juli*

Gazpacho mit Basilikum *August bis September*

Waldpilzcremesuppe *Oktober bis Dezember*

### **2. Mahlgang**

Feldsalat, Balsamicodressing, Radieschen,  
Cherrytomaten, Gurke,  
rustikales Wurst/Käsebrett, Essiggemüse, Trauben,  
CousCous - südländisch gewürzt,  
Pasta Orichette mit fruchtiger Tomatensoße,  
Rucola, gehobelter Parmesan,  
Honig-Senf-marinierter Schweinerücken  
auf Lauch-Pilz-Gemüse,  
Zanderfilet auf Ratatouille-Gemüse,  
Neue Kartoffeln mit Speck, Tomate, Zwiebel,  
Kräuterreis

### **3. Mahlgang**

Birnen-Apfel-Ragout mit Creme und

Crumble Tiramisu *Januar bis Mai*

Obstsalat mit Minze und Honig,

Vanillecreme mit Erdbeeren *Juni bis September*

Marzipancreme mit Zimtkirschen,

Gewürzkuchen mit Haselnusscreme *Oktober bis Dezember*

Preis pro Person 35,50 €

# Buffet BIO Mahlzeit

## 1. Mahlgang

Gemüserahmsuppe *Januar bis März*

Bärlauchsuppe *April bis Mai*

Spargelcremesuppe *Juni bis Juli*

Gazpacho mit Basilikum *August bis September*

Waldpilzcremesuppe *Oktober bis Dezember*

verschiedenes Brot mit Tomatenbutter, Kräuterbutter

## 2. Mahlgang

Salat nach Saison, Balsamicodressing,  
ofengetrocknete Tomaten, Büffelmozzarella, Sauerrahm,

Kalbfleisch-Garpazzo, frittierte Kapern, Kräutersalat,

CousCous-Salat - südländisch,

Pasta Orichette mit Basilikumsauce, Parmesan gehobelt

Kalbsragout mit Pilzen

Doradenfilet auf Ratatouille-Gemüse

Hausgemachte Semmelknödel

Kräuterreis

## 3. Mahlgang

Birnen-Apfel-Ragout mit Creme und

Crumble Tiramisu *Januar bis Mai*

Obstsalat mit Minze und Honig,

Vanillecreme mit Erdbeeren *Juni bis September*

Marzipancreme mit Zimtkirschen

Gewürzkuchen mit Haselnusscreme *Oktober bis Dezember*

Preis pro Person auf Anfrage